

Auf ein Glas mit Herwig Ertl

Warum nehmen Sie den Mund so voll, Herr Ertl?

Der exzentrische Herwig Ertl hat sich den Ruf eines Edelgreißlers erworben. Ertls Bekanntheitsgrad reicht weit über die Grenzen Kötschach-Mauthens und Kärntens hinaus. Wenn er von seiner Heimat spricht, meint er die Regionen Kärnten, Slowenien und Friaul. Mit Weingütern wie Movia, Batič, Sancin, Podversic, Mlečnik, Specogna, Clai oder Il Mongetto pflegt er persönliche Kontakte. Er sieht sich als Botschafter der Natural Wines. Und ist ein perfekter Präsentator seiner Selbst, ein vollmundiger Genießer vor dem Herrn sowieso. **Alexander Rabl**

Vinaria: Was trinken wir?

Herwig Ertl: ANA 2009 von Valter Mlečnik aus Slowenien. Eine Cuvée aus 75% Chardonnay, 10% Malvasia, 10% Friulano und 5% Ribolla. Der perfekte Wein für den Nachmittag, der perfekte Wein zum Essen.

Sie hatten Naturweine und Orange Wines schon im Programm, bevor es modern wurde.

Sagen wir lieber Original Wines zu diesen naturbelassenen, ursprünglichen Weinen. Die Original Wines sind für mich viel mehr als nur zertifizierte Bioweine! Und auch nicht jeder Biowein zählt für mich zur Kategorie Orange Wines. Für diese Weine braucht es Menschen, die die Philosophie der Winzer leben und diese Weine für den Kunden erlebbar machen. Reich wird man so nicht, aber es macht mich jedes Mal glücklich, wenn ich jemandem eine „neue Begeisterung“ für Wein näherbringen kann.

Ich sehe mich als Botschafter. Denn die Menschen, die diese Weine machen, sind mir wichtig. Und ich danke ihnen dafür, dass sie machen, was sie machen. Franz Strohmeier, Andreas Tscheppe, Fredi Ploder-Rosenberg und noch andere, das sind Winzer, die im Einklang mit der Natur die beste Traube zu ehrlichem Wein gedeihen lassen.

Aber nicht jedermanns Geschmack.

Klar, es gibt Weintrinker, die mögen lieber einen klassischen Pinot Grigio aus dem Collio oder einen Smaragd aus der Wachau und keinen Original Wine. Und es gibt andere, die mögen eben stattdessen lieber Original Wine. Mein Job ist, den Kunden etwas zu zeigen, was sie vielleicht noch nie probiert haben.

Manchmal beschleicht einen schon das Gefühl, Sie sehen sich als Missionar.

Klar habe ich einen Auftrag. Ich sehe mich als der beste Vertreter der Produkte aus Slowenien und Italien im weiten Umkreis. Ich habe viele Schulklassen hier. Wenn die zwei Stunden in meinem Geschäft verbracht haben, reden sie über nichts anderes mehr. (Wobei die Schüler natürlich eher Wurst, Salami, Käse, Öle, Gewürze, Marmeladen, Essige in Form des zelebrierten Genusses erleben, Anm.)

Ein Smaragd aus der Wachau kommt für Sie demnach ebenso wenig in Frage wie ein großer Wein aus Bordeaux?

Stimmt nicht. Ich teile Weine in drei Kategorien ein: Unter die erste fallen Weine, die man einmal getrunken haben sollte, um mitreden zu können. Da reicht oft ein Glas. Es muss jedoch nicht Lafite, Honivogl oder Gaja sein! Die zweite Kategorie sind Weine, die einfach Spaß machen, unkompliziert, mit feiner Mineralik, fruchtig. Weine, die für jedermann und -frau leistbar sind (z.B. Federpiel, Steirische Klassik). Die dritte Kategorie sind Weine, die am besten zum Essen passen. Und das sind für mich die Original Wines. Weine, die man hinterfragen kann und muss. Weine, die das „Ich“ des Winzers spüren lassen und hinter denen Eigensinn und Sturheit des Winzers stecken. Da meine ich Weine aus Slowenien aus dem Vipavatal und der Brda, aus dem italienischen Collio und aus Istrien. Diese Weine haben das Thema Wein in Österreich wieder spannend gemacht.

Ein schönes Plädoyer. Aber es erklärt noch nicht, warum gerade Naturweine die besten Essensbegleiter sein sollen.

Ein Versuch macht Sie sicher! Nehmen Sie einen großen Schluck eines Friulano, Pinela oder Malvasia, als Original Wine ausgebaut. Auch die Weine von Strohmeier oder Ploder passen sich jedem Essen perfekt an. Ich kann den Wein vom ersten bis zum letzten Bissen durchtrinken. Es ist da keine Primärfucht, die das Essen überdecken könnte. Sie lassen den Käse Käse sein.

Hatten Sie Vorbilder?

Wenn, dann meinen Vater. Er hinterließ mir einen schuldenfreien Betrieb. Und er ist immer hinter mir gestanden, was auch immer ich unternahm.

Der Vater steht ja heute noch fast jeden Tag im Geschäft.

Ja. (lacht:) Ich bin froh, wenn ich komme und sehe, das Geschäft ist schon offen.

Wenn man Ihnen zuhört, hat man den Eindruck, da nimmt einer den Mund ganz schön voll.

Ich muss schreien, wenn ich gehört werden will. Und wenn ich aus dem System ausbrechen will, muss ich auch schreien.

Sie meinen vielleicht ein System wie die Biozertifizierung? Bio als Massenprodukt?

Auch das. Viele Kleinproduzenten wollen sich diese Bürokratie gar nicht antun. Die Qualität ihrer Produkte spricht dennoch für sich und ist besser als bio. Wir haben dafür ein eigenes sogenanntes Label eingeführt: Bio steht für „Bin in Ordnung“. Man schmeckt es, wenn einer mit dem Herzen dabei ist.

EDELGREISLER HERWIG ERTL

9640 Kötschach-Mauthen, Hauptplatz 19

T +43 4715 246, Fax +43 4715 8914

Mo bis Fr 9:00-12:15 Uhr & 14:30-18:00 Uhr

Sa 9:00-12:00 Uhr

www.herwig-ertl.at